



Bon appétit !

MENUS DE LA SEMAINE DU LUNDI 19 OCTOBRE AU VENDREDI 23 OCTOBRE 2020



ELEMENTAIRES

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<p>Betteraves à l'échalote </p> <p>Escalopde de dinde au jus </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Kiri </p> <p>Raisin </p> <p>Goûter</p> <p>Lait</p> <p>Brioche</p>	<p>Carottes à l'orange </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Gratin de chou-fleur et P. de terre </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Goûter</p> <p>Fruit</p> <p>Pain et chocolat </p>	<p>Laitue sauce échalote </p> <p>Boulettes haricots et épautre </p> <p>Coquillettes </p> <p>Entremet chocolat </p> <p>Goûter</p> <p>Compote </p> <p>Croissant </p>	<p>Sauté de bœuf à l'ail </p> <p>Endives et pommes de terre </p> <p>Cantal </p> <p>Poire </p> <p>Goûter</p> <p>Jus de fruits</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Duo de choux vinaigrette </p> <p>Colombo de poisson </p> <p>Riz </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Goûter</p> <p>Fruit</p> <p>Pain et fromage </p>



Légende : **Produits végétaux** / **Produits féculents** / **Produits laitiers** / **Produits protidiques**

Produit Bio

Label rouge

Certifié race à viande et/ou Viande d'origine française

Appellation d'origine contrôlée

Agriculture raisonnée

Les poissons sont certifiés pêche durable

Plat à base de légumes et céréales

Fruits et légumes de saison

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages

Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle et servis avec du pain Bio

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.